

## АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЯ ЗБЕРІГАННЯ І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ РОСЛИННИЦТВА»

**Мета:** формування спеціалістів зі знанням повного процесу виробництва продукції рослинництва, яке не завершується збиранням, а потребує продовження – технології післязбиральної обробки, зберігання і переробки. За умови сезонного виробництва лише якісне збереження і переробка продукції рослинництва забезпечують цілорічне харчування людини, тваринництву – корми, галузям переробної промисловості – сировину; вивчення науково обґрунтованих показників якості, які введені у стандарти на продукцію, стандартів на типові технологічні процеси, правил товарної обробки продукції, умов зберігання та транспортування, стандартів підприємств, систем управління якістю продукції; вивчення методів і способів метрологічного забезпечення, сертифікації та контролю якості продукції рослинництва.

**Завдання:** які стоять під час зберігання продукції рослинництва, багатогранні. Недостатньо мати добротні сховища, в них повинні застосовуватись сучасні технології, які забезпечують відповідну підготовку продуктів до зберігання і під час зберігання. Крім того, сама природа цих продуктів вимагає організації систематичного спостереження за кожною партією протягом усього періоду зберігання. Будь-який спалах біологічних процесів у продукції під час її зберігання вимагає застосування тих або інших технологічних заходів, які будуть розглянуті у відповідних розділах.

**Предмет:** вивчення навчальної дисципліни і поняття, принципи, методи, системи технології зберігання та переробки продукції рослинництва. В ході вивчення дисципліни наводиться чи демонструється практичне застосування і значення окремих лабораторних методів, понять і систем в галузі науки та інших сферах сільськогосподарської діяльності. (сільське господарство, доробка продукції, зберігання та переробка сільськогосподарської продукції, якість вирощеної та переробленої продукції).

**Зміст дисципліни розкривається в темах:**

Тема 1. Наукові принципи зберігання і консервування продукції рослинництва .

Тема 2. Фізичні властивості зерна.

Тема 3 Хімічні властивості зерна.

Тема 4. Заходи підвищення стійкості зернових мас під час зберігання.

Тема 5. Склад зернової маси і її фізичні властивості.

Тема 6. Фізіологічні процеси, що відбуваються в зернових масах під час зберігання.

Тема 7. Режимы і способи зберігання.

Тема 8. Ознаки свіжості і дефектності зерна.

Тема 9. Основи технології переробки зернових.

Тема 10. Зберігання картоплі, овочів, плодів і ягід.

Тема 11. Основи технології переробки картоплі, овочів, плодів і ягід.

Тема 12. Зберігання і основи переробки (первинної обробки) технічних культур.

Тема 13. Технологія виробництво хліба.

Тема 14. Технологія виробництва макаронних виробів.

Тема 15. Технологія виробництво олії.

Тема 16. Основи технології виробництва і зберігання комбікормів та кормів рослинного походження.

Тема 17. Зберігання зернових мас різного цільового призначення.